

Приложение
к постановлению
заместителя Министра –
Главного государственного
санитарного врача
Республики Беларусь
от 18.10.2022 № 24

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением субъектами законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований и процедур, установленных в технических регламентах Таможенного союза, Европейского экономического союза **в учреждении общего среднего образования**

Дата начала заполнения					Дата завершения заполнения				
число	месяц	год	ч.	мин.	число	месяц	год	ч.	мин.
			время					время	

Дата направления			
число	месяц	год	

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки выборочной ☐, или внеплановой ☐;
для использования при планировании проверок ☐;
в ходе мониторинга ☐, мероприятий технического (технологического, поверочного) характера ☐ (заполняется контрольным(надзорным) органом при необходимости).

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон проверяющего (руководителя проверки) или должностного лица, направившего контрольный список вопросов (чек-лист) _____

Сведения о проверяемом субъекте:

Учетный номер плательщика (УНП)

Наименование (фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется)) _____ проверяемого субъекта

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____
(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Место осуществления деятельности _____
(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Форма

собственности

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон представителя
(представителей) проверяемого субъекта

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту<*>:

№	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количество показателей	
1	Требования к земельному участку и территории (максимальное количество баллов - 8)						
1.1	Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огражден зелеными насаждениями, на территории отсутствует сквозной проезд. Территория в вечернее время освещена. Растущие деревья и кустарники не затеняют учебные помещения.	ОСЭТ – п. 14; ССЭТ – п.п. 8 – 10, 13;					
1.2	Площадь озеленения не менее 40%. Подходы к зданию и дорожки на территории имеют твердое ровное покрытие.	ССЭТ – п.п. 10, 11					

1.3	Выделены физкультурно-спортивная, отдыха (игр) и хозяйственная зоны. Расположение физкультурно-спортивной зоны, зоны отдыха (игр) соответствуют установленным требованиям. Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке. Песочницы оборудованы крышками. В зоне отдыха выделены площадка для подвижных игр учащихся I – IV классов, игровая площадка для I-х классов. Физкультурно-спортивные площадки и физкультурно-спортивное оборудование установлено в соответствии с ТНПА.	ССЭТ – п.п.11, 14 СанНиП по УОСО – п.п. 20, 21						
1.4	Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от здания на специальной площадке с твердым покрытием и ограждением. На территории и в здании созданы условия для сбора мусора. Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место.	ОСЭТ – п. 17; ССЭТ – п. 12						
Итого баллов по результатам оценки								
2	Требования к зданию (максимальное количество баллов - 10)							
2.1	Обеспечена планировочная связь между группами учебных, жилых помещений с группами помещений общего назначения. Ориентация окон учебных помещений и спален по сторонам горизонта должна отвечать установленным требованиям. Здание размещено в пределах пешеходной доступности учащихся от места проживания или организован подвоз. В случае подвоза учащихся в городах и сельских населенных пунктах радиус транспортной доступности не превышает 30 минут. Места для сбора учащихся при организации подвоза оборудованы навесом, огражденным с трех сторон.	ССЭТ – п. 17 СанНиП по УОСО – п.п. 29, 26;						

2.2	Учебные помещения объединены в: учебные для I класса, II – IV классов, V – XI (XII) классов, мастерские и кабинеты обслуживающего труда, помещения физкультурно-спортивного назначения. Учебные, жилые и спальные помещения, групповые ячейки, помещения медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах. Соблюдаются нормативы высоты потолков. Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития (при наличии). При входе в здание оборудован двойной тамбур с теплозащитой. При входе в здание имеются устройства для очистки обуви, урны, очистка которых произведена своевременно (по мере заполнения)	ССЭТ – п.п. 17, 18, 22, 87, приложение 3 СанНиП по УОСО – п. 137					
-----	--	--	--	--	--	--	--

2.3	Площади учебных, жилых, спальных помещений соответствуют установленным нормативам. В жилой секции созданы условия для хранения и ухода за одеждой и обувью, отдыха, соблюдения личной гигиены. В прачечной соблюдается поточность движения белья от грязного к чистому, входы и выходы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья, помещения (места) для хранения грязного и чистого белья раздельные. Учебные, жилые и спальные помещения, игровые удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов. Спортивные, музыкальные и танцевальные залы не размещены вблизи учебных помещений. При спортивных и танцевальных залах имеются раздельные для мальчиков и девочек с 7-летнего возраста раздевалки. Набор и площади помещений для размещения 6-леток (I-х классов), их расположение соответствует установленным требованиям. Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям	ССЭТ – п.п. 17, 20, 21, 24, 25, 88, 74, приложения 1, 2.						
2.4	Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям.	ССЭТ – п. 23, приложение 4						
2.5	Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам. Своевременно проведен ремонт помещений. Не выявлено неисправных инженерных сетей, санитарно-технического оборудования. Не выявлено фактов проведения покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для здоровья, в присутствии обучающихся.	ОСЭТ – п. 7; ССЭТ – п.п. 28, 29						
Итого баллов по результатам оценки								
3	Санитарно-техническое благоустройство (максимальное количество баллов - 8)							

3.1	Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном пункте) системой отопления. В ограждении отопительных приборов не используются ДСП, ДВП, полимерные материалы. При печном отоплении печные трубы закрыты при полном сгорании топлива и не позже чем за 2 часа до прихода учащихся.	ССЭТ – п.п. 30, 33 СанНиП по УОСО – п. 51					
3.2	Системы хозяйственно-питьевого водоснабжения, горячего водоснабжения, водоотведения соответствуют установленным требованиям. Холодная и горячая вода подведена в помещения объекта питания, медицинского назначения, плавательного бассейна, для мытья ног, санитарные узлы, душевые, комнаты гигиены. Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн. Питьевой режим учащихся организован с использованием упакованной воды, кипяченой воды или через дополнительные фильтры из централизованной сети, с использованием одноразовой посуды, в обеденном зале с использованием одноразовой или многоразовой посуды. При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов. После реконструкции холодная и горячая вода подведена в лаборантские, помещения ГПД, мастерские и кабинеты обслуживающих видов труда, кабинеты физики, химии, биологии, изобразительного искусства, учебные помещения I – IV классов.	ОСЭТ – п.п. 21, 22; ССЭТ – п.п. 30 – 32, 155; СанНиП по УОСО – п. 53					

3.3	Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты.	ОСЭТ – п. 19; ССЭТ – п.п. 30, 34, 35, 36					
3.4	В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений. Соблюдается требования к проветриванию помещений. Параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям. Ртутные термометры не используются. Учащиеся не находятся в помещениях с наличием плесени. Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием учащихся оснащены термометрами.	ССЭТ – п.п. 37 38, 59, приложение 6; СанНиП по УОСО – п. 56					
Итого баллов по результатам оценки							
4	Естественное и искусственное освещение (максимальное количество баллов - 14)						
4.1	Помещения имеют естественное освещение, за исключением отдельных помещений.	ССЭТ – п. 39, приложение 7					
4.2	Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях левостороннее.	ССЭТ – п. 40					
4.3	В учебных помещениях окна не затенены цветами, декоративными шторами, мебелью, поверхности интерьера матовых светлых тонов. Учебные, жилые и спальные помещения оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), предусмотрено затемнение окна (окон) при использовании интерактивной доски. Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам.	ССЭТ – п.п. 41, 42; СанНиП и ГН по освещенности					

4.4	Уровни освещенности искусственной соответствуют установленным нормам. Обеспечено равномерное искусственное освещение учебных помещений. Уровень освещенности рабочих мест в производственных мастерских соответствует характеру и точности (разряду) выполняемых работ.	ССЭТ – п. 42; СанНиП по УОСО – п. 69; СанНиП и ГН по освещенности						
4.5	Используются, преимущественно, люминесцентные лампы и с электронной пускорегулирующей аппаратурой. Имеется дополнительное освещение классной доски. В помещениях, где организован образовательный и воспитательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света. Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично закрытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.	ССЭТ – п. 43 СанНиП и ГН по освещенности СанНиП по УОСО – п.70.5						
4.6	Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении. Электросветильники и окна содержатся в чистоте.	ССЭТ – п.п. 43, 52						
4.7	В пасмурные дни искусственное освещение используется в течение всего рабочего дня.	ССЭТ – п. 42						
Итого баллов по результатам оценки								
5	Оборудование помещений (максимальное количество баллов – 12)							

5.1	Используемые строительные материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, игры и игрушки, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, торгово-технологическое, санитарно-техническое оборудование, моющие средства и средства дезинфекции используются произведенные в соответствии с ТНПА и разрешенные законодательством. Используемый твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны.	ССЭТ – п.п. 44, 29					
5.2	Гардеробы для учащихся оснащены вешалками для верхней одежды и ячейками для обуви. Для учащихся I – IV классов оборудованы индивидуальные шкафы-ячейки или встроенные шкафы для хранения в классе принадлежностей для учебных занятий и другого. В местах проживания для каждого проживающего имеется кровать, тумбочка, стул, шкаф (место в шкафу), стол (рабочее место). Используемые кровати и их расстановка отвечают установленным требованиям. Не используются кровати с прогибающимся ложем.	ССЭТ – п.п. 89, 90, 47					

5.3	Учебные помещения оборудованы мебелью ученической, произведенной по установленным стандартам, с учетом назначения помещения и соответствующей функциональным ростовым параметрам учащихся. Стулья и столы используются в комплекте одного размера. Не используются табуретки. Ученическая мебель для I – IV классов по мере износа заменена на парты. Требования к расстановке ученической мебели соблюдены. Углы и ребра крышек столов, сидений и спинок стульев должны быть закруглены, не иметь острых выступающих частей и заусенцев, при ремонте размеры не изменены.	ССЭТ – п. 45, приложение 8; ССЭТ – п. 45, приложение 8; СанНиП по УОСО – п.75 СанНиП по УОСО – п.77					
5.4	Химические лаборатории оборудованы вытяжными шкафами. Оборудование помещений обслуживающих видов труда (швейное дело и кулинария) слесарной и столярной мастерских соответствуют установленным требованиям. Мастерские укомплектованы обеспечены средствами индивидуальной защиты, аптечками первой помощи универсальными.	ССЭТ – п.п. 45, 46; СанНиП по УОСО – п. 83					
5.5	Устройство и оборудование спортивного зала (набор подсобных помещений, в том числе раздевальных, душевых и туалетов) соответствует требованиям ТНПА Спортивный зал оснащен исправными оборудованием и инвентарем, его хранение упорядочено.	ССЭТ – п. п. 24, 29					

5.6	Устройство и оборудование кабинетов информатики, в том числе характеристики электронных средств обучения соответствуют установленным требованиям. Устройство локальной сети передачи данных соответствует установленным требованиям	ССЭТ – п.п. 44, 48, 49, приложение 9						
Итого баллов по результатам оценки								
6	Организация образовательного процесса (максимальное количество баллов – 38)							
6.1.	Образовательный процесс организован по типовым учебным планам и в условиях сохранения здоровья, поддержания работоспособности, обеспечения двигательной активности. Во вторую смену не организовано обучение учащихся I, II, V, IX - XI классов и классов с изучением отдельных учебных предметов на повышенном уровне, за исключением VI - VII классов (при согласовании). Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрете курения, организывает проведение производственного контроля за соблюдением в учреждении санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий.	ССЭТ – п.п. 61, 92 ССЭТ – п. 7; СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий (пункты 4, 8, 9, 12, 15)						
6.2	Обеспечивается проектная вместимость образовательного процесса в одну смену. Наполняемость и площадь классов соответствует установленным нормативам.	ССЭТ – п.п. 61, 19, 20						
6.3	Соблюдаются требования к режиму занятий (начало и окончание, длительность перерывов, каникулы, сокращение или отмена занятий, и другое). Продолжительность учебного занятия соответствует нормативам.	ССЭТ – п.п. 61, 63, 64, приложение 12						

6.4	Максимальная недельная учебная нагрузка учащегося не превышает максимальную допустимую.	ССЭТ – п.п. 61, 93, приложение 16;					
6.5	Расписание уроков (распределение предметов в течение учебного дня и недели, сдвоенные уроки и другое) составлено с учетом установленных требований. Расписание уроков в течение недели составлено с учетом ранговой шкалы трудности предметов	ССЭТ – п.п. 61, 65, 94; СанНиП по УОСО – п. 106 (часть вторая)					
6.6	Контрольные работы проводятся с кратностью не более чем одна в день, не проводятся по пятницам, на последних уроках. Домашние задания не задаются учащимся I-х классов, находящихся на стационарном или санаторно-курортном лечении.	ССЭТ – п.п. 61, 67, 66					
6.7	Дополнительные занятия проводятся не ранее чем через 20 минут после учебных занятий или перед учебными занятиями в случае их начала не ранее 9.00 или перед учебными во 2-ю смену. Факультативные занятия в течение недели проводятся в дни с наименьшим количеством уроков.	ССЭТ – п.п. 61, 64, 92					
6.8	Требования к режиму дня (продолжительность сна прогулок, кратность питания и другое) в группах продленного дня и учреждениях с круглосуточным пребыванием обучающихся соблюдаются.	ССЭТ – п.п. 61, 95, 63 и приложение 11					
6.9	Установленные требования к режиму организации физического воспитания (место уроков в расписании, сдваивание уроков, проведение уроков, организация занятий с учащимися, отнесенными к медицинской подготовительной группе, группе ЛФК и другое) выполняются. Соблюдаются требования к деятельности спортивных классов.	ССЭТ – п.п. 61, 65, 68, 70 СанНиП по УОСО – п. 112 (часть вторая)					

6.10	Установленные требования к организации урока по физической культуре (двигательная активность, физическая нагрузка) соблюдаются.	ССЭТ – п.п. 61, 69					
6.11	Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания учащихся.	ССЭТ – п.п. 61, 69, 78.1					
6.12	Трудовое обучение, включая общественно полезный труд, проводится с соблюдением норм трудового законодательства и санитарно-эпидемиологических требований.	ССЭТ – п.п. 61, 71, приложения 13, 17					
6.13	Соблюдаются требования к рассаживанию учащихся за ученической мебелью. Соблюдаются требования к проведению занятий и расстановке мебели при использовании аудиовизуальных средств обучения.	ССЭТ – п.п. 61, 96, приложение 8; СанНиП по УОСО – п. 129					
6.14	Проводится комплекс мероприятий, направленных на охрану здоровья учащихся (физкультминутки, офтальмотренажи и другое). Соблюдаются требования к продолжительности домашних заданий учащихся.	ССЭТ – п.п. 61, 66, 97 СанНиП по УОСО – п.131 (часть первая)					
6.15	Гигиеническое обучение и воспитание осуществляется на уроках и во внеклассной деятельности. Педагогические работники требуют от учащихся поддержания чистоты территории и помещений, своевременного проветривания помещений, опрятной одежды, соблюдения правильной рабочей позы за ученической мебелью, регулярного мытья рук.	ССЭТ – п.п. 61, 78.2, 79 СанНиП по УОСО – п. 196					
6.16	Соблюдаются установленные требования к режиму работы с электронными средствами обучения.	ССЭТ – п.п. 61, 48, 72, приложение 9					

6.17	Масса ежедневного комплекта учебников с письменными принадлежностями (без массы ранца или рюкзака) не более чем: 1,5 кг для учащихся I - II-х классов; 2,0 кг для учащихся III- IV-х классов; 2,5 кг для учащихся V - VI-х классов; 3,0 кг для учащихся VII – VIII-х классов; 3,5 кг для учащихся IX – XI-х (XII-х) классов.	ССЭТ – п. 61; СанНиП по УОСО – п. 132					
6.18	Условия для организации образовательного процесса для учащихся I-х классов соответствуют установленным требованиям.	ССЭТ – п.п. 61, 87, 88, приложение 15					
6.19	Образовательный процесс для учащихся I-х классов соответствует установленным требованиям.	ССЭТ – п.п. 61, 63, 64, 93 - 95					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением пищеблока (максимальное количество баллов - 16)						
7.1	Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком. Песок завозится из специально выделенных мест, чистый, без посторонних примесей, представлены документы, подтверждающие его безопасность. Перед игрой увлажняется. На территории отсутствуют бродячие животные.	ОСЭТ – п. 17; ССЭТ – п.п. 14, 15					
7.2	Помещения, оборудование помещений содержатся в чистоте, подвергаются ежедневной и по мере необходимости влажной уборке с применением моющих средств. Уборка проводится в отсутствие учащихся при открытых фрамугах. Реализуются меры в отношении работников и обучающихся по запрету на курение (потребление) табачных изделий.	ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – п.п. 7, 51					

7.3	Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в санузлах или специально отведенных местах.	ССЭТ – п. 53					
7.4	Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками (санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, умывальники – дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными полотенцами, унитазы оснащены накладными сиденьями). Уборка санузлов и унитазов проводится после каждой перемены, накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются. В местах проживания клапаны и камеры мусоропроводов содержатся в чистоте.	ОСЭТ – п. 33; ССЭТ – п.п. 23, 51, 55, 57					
7.5	Своевременно проводится генеральная уборка всех помещений. Ковры, мягкая мебель, игрушки содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке. Соблюдаются требования к содержанию постельных принадлежностей, постельного белья, санитарной одежды. Соблюдаются правила обработки спортивного оборудования, инвентаря, съемных чехлов, матов.	ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – п.п. 51, 52, 60, 56 и приложение 10 СанНиП по УОСО – п. 140					
7.6	Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для учащихся местах. В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны. Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды.	ОСЭТ – п.п. 6, 7; ССЭТ – п.п. 44, 51, 54, 57					

7.7	Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки.	ОСЭТ – п.11; ССЭТ – п. 5; Постановление по мед. осмотрам					
7.8	Отдельные категории работников прошли гигиеническое обучение.	ОСЭТ – п.11; ССЭТ – п. 5; Постановление по гигиеническому обучению					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
8.	Соблюдение требований к устройству и содержанию плавательного бассейна (максимальное количество баллов – 8)						
8.1	Планировка, устройство помещений плавательного бассейна, система обновления и обеззараживания воды соответствуют установленным требованиям и обеспечивают предупреждение распространения кожных заразных и инфекционных болезней.	ОСЭТ – п. 66; ССЭТ – п. 27; СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 32, 33, 36					
8.2	Соблюдаются объемы подаваемой для обновления воды, соответствует установленным требованиям площадь зеркала воды на одного обучающегося. Система обеззараживания воды автоматическая, эффективная и безопасная. Полный слив воды с обработкой чаши бассейна проводится не реже 1 раза в год в бассейнах рециркуляционного типа, а также при обнаружении патогенных биологических агентов (независимо от системы водообмена). Обработка чаши плавательного бассейна и поверхностей помещений производится в соответствии с установленными требованиями.	ОСЭТ – п. 66; СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 24 – 28, 33, 35, 38					

8.3	Качество воды в чаше плавательного бассейна соответствует нормативам по температуре, органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и паразитологическим показателям, остаточному содержанию хлора (или других хим. веществ, используемых для обеззараживания).	ССЭТ – п. 27; СанНиП по плав. бассейнам – п.п.32,33, 36						
8.4	Организован производственный лабораторный контроль за качеством воды, температурой воды в чаше плавательного бассейна, за микроклиматом помещений. Соблюдается требования к проведению производственного контроля, в том числе кратность лабораторного контроля. Соблюдаются нормативы микроклимата помещений. Соблюдаются правила личной гигиены работниками и посетителями бассейна.	ОСЭТ – п. 66; ССЭТ – п. 27; СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 6, 11, 23, 39 – 41.						
Итого баллов по результатам оценки								
9	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (устройство и содержание пищеблока, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение технологии приготовления пищи, правил личной гигиены работниками) (максимальное количество баллов – 40)							
9.1	Созданы условия для организации горячего питания. Набор и планировка помещений объекта питания соответствуют установленным требованиям с учетом формы организации питания. Набор помещений объекта питания и торгово-технологического электрооборудования, их размещение обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды.	ОСЭТ – п.п. 25, 35, 37, 38; ССЭТ – п.п. 129, 132, 139, приложение 21						

9.2	Количество посадочных мест - из расчета одновременного обеспечения питанием 25 % учащихся и 50 % - в учреждениях с круглосуточным пребыванием. Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение разделок, светильников и другое), отделка помещений объекта (материалы нетоксичные, устойчивы к коррозии, моющим и дезсредствам и другое) соответствуют установленным требованиям. Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда. Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров раздельные.	ОСЭТ – п.п. 7, 20, 28, 40; ССЭТ – п.п. 26, 28					
9.3	Торгово-технологического электрооборудования достаточно, исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями. Оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами. Торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда предусмотрены раздельные для сырой и готовой продукции.	ОСЭТ – п.п. 8, 26; ССЭТ – п.п. 143, 134, 135					
9.4	Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей. Установленная маркировка производственных ванн, столов, разделочных досок и ножей, кухонной посуды соблюдается. Холодная и горячая вода к ваннам подается через смесители. Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков.	ОСЭТ – п.п. 42, 43, 50; ССЭТ – п. 136					

9.5.	Всех видов столовой и кухонной посуды достаточное количество. Обеспечено наличие одноразовой посуды на период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств. Одноразовая посуда повторно не используется. Посуда используется из разрешенных материалов. Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами.	ОСЭТ – п.п.9, 54; ССЭТ – п.п. 135, 138;					
9.6	Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды. Режим мытья столовой посуды и приборов соблюдается. Столовая посуда на раздаче в сухом виде. Режим мытья и сушки кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протираания столов после использования, требования к сушке и хранению соблюдаются.	ОСЭТ – п. 54; ССЭТ – п.п. 133, 137, приложение 22					
9.7	В помещениях объекта питания, обеденном зале уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями. Своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений объекта питания.	ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – п. 51;					
9.8	Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями. Наличия насекомых и грызунов объекте питания не наблюдается. Выполнены мероприятия предотвращению появления грызунов, насекомых.	ОСЭТ – п. 59; ССЭТ – п. 54; СанНиП по УОСО – п. 146					

9.9	Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Транспортная упаковка чистая. Готовые блюда при необходимости их транспортировки доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термоконтейнерах, боксах и т.д. При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости.	ОСЭТ – п.п. 57, 58; ССЭТ – п. 142					
9.10	На поступившие в объект питания продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие ее прослеживаемость и подтверждающие качество и безопасность, продукция соответствует установленным гигиеническим нормативам. Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции.	ОСЭТ – п. 12; ССЭТ – п. 142					
9.11.	В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.).	ОСЭТ – п. 45					
9.12	Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых с обращения, после вскрытия упаковки. Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией.	ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47; ССЭТ – п.п. 143, 145;					

9.13	Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в т.ч. сухих, хлеба, плодоовощной продукции.	ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47; ССЭТ – п.п. 143, 144, 145					
9.14	Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса): обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей; обработка неочищенных и немытых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке); соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое. Необработанные яйца обрабатываются мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции. Соблюдаются требования к обработке индивидуальной упаковки консервированных продуктов, яиц.	ОСЭТ – п.п. 37, 38; ССЭТ – п.п. 156 - 158, 160 СанНиП по УОСО – п.п. 188.4, 188.11 (часть первая)					
9.15	Режим обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, сроки годности соблюдаются. Соблюдаются требования к варке и хранению овощей для приготовления салатов.	ССЭТ – п. 159					
9.16	Соблюдаются сроки хранения приготовленных блюд. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд. Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд.	ССЭТ – п.п. 156, 160; СанНиП по УОСО – п.п. 188.7 – 188.9, 188.12, 188.13					

9.17	Соблюдаются отдельные требования к приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков.	ССЭТ – п.156; СанНиП по УОСО – п.п. 188.10, 188.14 - 188.16					
9.18	Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания: помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук.	ОСЭТ – п. 33 ССЭТ – п.п.23, 32, 139, 132 и приложение 21					
9.19	Работники пищеблока обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день.	ССЭТ – п.п. 139, 140					
9.20	Работники объекта питания: соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи. Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медработником (при отсутствии медработника - другим ответственным лицом).	ОСЭТ – п.54; ССЭТ – п. 139; ССЭТ – п. 141, СанНиП по УОСО – п. 191					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
10	Качество питания, контроль (максимальное количество баллов – 14)						
10.1	Организовано горячее питание, соблюдается кратность питания с учетом времени пребывания в учреждении. Приняты меры по быстрому и качественному обслуживанию детей с возможностью выбора рационов (блюд). Соблюдаются требования к ассортименту буфетной продукции.	ССЭТ – п.п. 129, 146, 148, 154;					

10.2	Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, разработанным с учетом норм питания, физиологических норм, возраста обучающихся, сборников технологических карт блюд, рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи, сезона года. Соблюдаются требования к набору блюд для разных приемов пищи.	ССЭТ – п.147; СанНиП по УОСО – п. 175 (части шестая и седьмая)					
10.3	В питании не используются пищевые продукты и блюда, определенные в целях профилактики острых кишечных инфекций.	ОСЭТ – п.45; ССЭТ – п. 161, Приложение 24					
10.4	Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления. В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской дитетики.	ССЭТ – п. 152, приложение 23; СанНиП по УОСО – п. 182					
10.5	Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем. Сведения о нуждающихся в диетическом питании имеются в объекте питания (предоставлены медработником). Проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой.	ССЭТ – п.п.149, 153; СанНиП по УОСО – п.п.183 (части вторая и третья), 184; Инструкция по С- витаминизации					
10.6	Обеспечено проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, вложением пищевых продуктов. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд с участием медицинского работника (при наличии), результаты заносятся в бракеражный журнал. Используется установленная форма бракеражного журнала.	ССЭТ – п.п. 129, 130; СанНиП по произв. контролю; Приказ Минздрава по мед. помощи; СанНиП по УОСО – п. 185 (часть первая)					

10.7	Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели. Анализ выполнения установленных норм питания проводится уполномоченным лицом учреждения (или медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) каждые 10 дней и по окончании месяца. Нормы питания и физиологические нормы выполняются.	ССЭТ – п.п. 150, 151						
Итого баллов по результатам оценки								

Контрольный список вопросов (чек-лист) составлен на основании перечня нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденные Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 (главы 1 – 5) (сокращенно – ОСЭТ);

2. постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования» (сокращенно – пост. СовМина по нормам питания);

3. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 (сокращенно – ССЭТ);

4. санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206 (сокращенно – СанНиП по УОСО);

5. постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июня 2019 г. № 74 «О проведении обязательных и внеочередных медицинских осмотров работающих» (сокращенно – Постановление по медосмотрам);

6. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации бассейнов, аквапарков, объектов по оказанию бытовых услуг бань, саун и душевых, СПА-объектов, физкультурно-спортивных сооружений», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 мая 2022 г. № 44 (сокращенно – СанНиП по плав. бассейнам);

7. санитарные нормы и правила «Требования при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», Гигиенический норматив «Предельно-допустимые уровни нормируемых параметров при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 июня 2013 г. № 59 (сокращенно – СанНиП по КУВТ);

8. санитарные нормы и правила «Требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению помещений жилых и общественных зданий», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека естественного, искусственного и совмещенного освещения жилых зданий», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 июня 2012 г. № 82 (сокращенно – СанНиП и ГН по освещенности);

9. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32 (сокращенно – СанНиП по произв. контролю);

10. санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 22 декабря 2003 г. №183 (сокр. - СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий);

11. санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь, утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180 (сокр.- СанНиП по физиол. нормам);

12. приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 31 мая 2012 г. № 669 «О совершенствовании организации оказания медицинской помощи детям в учреждениях образования» (сокращенно – Приказ Минздрава по мед. помощи);

13. инструкция 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 сентября 2006 г. № 132 (сокращенно – Инструкция по С-витаминизации);

14. инструкция 1.1.11-11-17-2003 «Порядок проведения гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, питьевой воды и пестицидов, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения и для инженерно-технических работников, организаций и предприятий различных форм собственности», утвержденная постановлением заместителя Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 15 августа 2003 г. № 90 (сокращенно – Инструкция по гигиеническому обучению).

подпись

инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта

_____ 20__ г.

подпись

инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки)

_____ 20__ г.

<*> В перечне требований, предъявляемых к субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «Да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «Нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «Не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному субъекту, а также, если предъявляемое требование невозможно оценить в рамках мониторинга;

в графе «Количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание» (пояснение) – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла.

2. «Нет» – 0 - 1 балл:

1 балл – если требование реализовано не в полном объеме;

0 баллов – если требование не реализовано.

3. «Не требуется» – 2 балла.

**Оценка результатов по отдельным санитарно-гигиеническим показателям по
учреждению в целом**
(максимальное количество баллов – **168**, при отсутствии плавательного бассейна – **160**).

№ п/п	Наименование санитарно- гигиенического показателя, его доля в определении санэпидблагополучия учреждения	Факти- ческое коли- чество баллов	Коли- чест- во приз- наков	Макси- мальное коли- чество баллов	Риск не выражен или выражен слабо – от... баллов и более	Средняя степень риска – от баллов до баллов	Выраж- енный риск – менее баллов
1	Требования к земельному участку и территории, <i>Удельный вес: 4,7/5%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
2	Требования к зданию, <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		5	10	10-9	8	7 и менее
3	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации), <i>Удельный вес: 4,7/5%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
4	Естественное и искусственное освещение, <i>Удельный вес: 8,3/8,8%</i>		7	14	14 - 13	12 - 11	10 и менее
5	Оборудование помещений, <i>Удельный вес: 7/7,5%</i>		6	12	12 - 11	10 - 9	8 и менее
6	Требования к организации образовательного процесса, <i>Удельный вес: 23/24%</i>		19	38	38 - 34	33 - 29	28 и менее
7	Соблюдение санитарно- противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания, <i>Удельный вес: 9,5/10%</i>		8	16	16 - 14	13 - 12	11 и менее
8	Устройство и содержание плавательных бассейнов, <i>Удельный вес: 4,7/5%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
Итого по условиям и организации			57 /	114 /	114-103/ 106-95	102-86/ 94-80	85 и менее/

образовательного процесса (пункты 1 - 8), Удельный вес: 68/71%			53	106			79 и менее
9	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (устройство и содержание объекта питания, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками), <i>Удельный вес: 24/25%</i>		20	40	40 - 36	35 - 30	29 и менее
10	Качество питания, контроль, <i>Удельный вес: 7/8%</i>		7	14	14 - 13	12 - 11	10 и менее
Итого по организации питания, Удельный вес: 32/34%			27	54	54 - 49	48 - 41	40 и менее
<i>Итого</i>			84/80	168/160	168 - 151/ 160 - 144	150 - 126/ 143 - 120	125 и менее/ 119 и менее

Примечание: по тексту таблицы числитель – с учетом плавательного бассейна, знаменатель – без учета плавательного бассейна.